

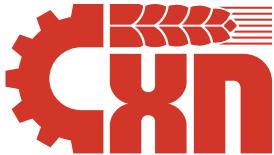
Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 5-6
юни
2024 г.



издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



Общото събрание на СХП се проведе на 28 май (вторник) 2024 година от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет. 2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2023 година и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2023 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2024 год.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2024 год.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2024 год.

По първа точка от дневния ред, водещия на Събранието инж. Стефан Глухарев, даде думата на председателя на УС на СХП, д-р Светла Чамова.

В своята презентация д-р Чамова направи подробен анализ на дейността на Съюза през изминалата година.

В отчетния период, през 2023 год., усилията на УС на Съюза отново бяха насочени към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава, а именно:

- научно-техническа дейност
- работа с научни и учебни звена
- укрепване организационната дейност на Съюза
- издателска дейност

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове и професионално обучение за кадри на ХВП

11

Националният съвет по храните обсъди проекти на нормативни актове, свързани с производството, преработката и дистрибуцията на хrани

14

През септември предстои нов курс за вътрешни одитори на HACCP системата

15

Два университета планират нови учебни програми за подготовка на кадри за хранително-вкусовата промишленост във Велико Търново

16

Отчетно събрание на СХП при ФНТС



Научно - техническа дейност

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с Научно-техническата дейност на Съюза.

Курсове за обучение на тема "Актуални проблеми на ХВП, свързани с Европейското законодателство", "Системи за контрол и управление на качеството в ХП Система НАССР" и "Вътрешни одитори на Система НАССР" бяха проведени през месеците февруари, март, април, май, септември и ноември 2023 г.

Броят на участниците в тези семинари през

изминалата година е значително по-голям от други години - около 140 человека.

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов (който вече не е сред нас), инж. Кирил Нинчев и др.

Съюзът по хранителна промишленост възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите.

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие в гр. Пловдив

От 21 до 25 февруари, миналата година, Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за девети път със самостоятелен щанд в Международен панаир - гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.

За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.

По време на изложението на Пловдивския панаир, на 23 февруари 2023 г. за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Дванадесета Национална младежка научно-прак-

тическа конференция с международно участие на тема "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба"

И тази година организаторите от Панаира се погрижиха да ни осигурят най-голямата зала „България“ за провеждане на конференцията. В Конферентната зала комфортно бяха настанени всички желаещи, около 140 человека, за което безкрайно благодарим на домакините.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за дванадесети път, поради изключителния интерес

на стр. 3

Отчетно събрание на СХП при ФНТС

от стр. 2

към нейната тематика от предните години. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе факта, че тя се проведе в гр. Пловдив - стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ я направи още по-значима в практическото си приложение.

Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ, НТС - гр. Монтана, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложени в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от председателя на СХП д-р Светла Чамова, която поздрави присъстващите и благодари на лекторите за участието им в конференцията. Тя се спря на предизвикателствата, с които трябва да се борим всички и в частност СХП, като използваме своята креативност и находчивост.

Д-р Чамова представи участниците в конференцията - представители на Министерство на земеделието, на Българската агенция по безопасност на храните, председатели на основни браншови съюзи от хранителната индустрия - сдружение "Храни и напитки България", Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България, Асоциация на месопреработвателите в България, Сдружение "За достъпна и качествена храна", представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. На конференцията специално присъствие имаше доц. Мария Йотова, преподавател във втория по големина университет в Япония, гр. Киото във факултет "Gastronomy Management".

Към присъстващите се обърна и доц. д-р инж. Христо Спасов, зам.-ректор по учебната дейност и академичен състав в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив. Той поздрави участниците от името на ректора на УХТ проф. Пламен Моллов и пожела успех на конференцията.

В своето експозе доц. Спасов изтъкна дългогодишното съвместно сътрудничество между СХП и УХТ и взаимната помощ, която си оказват двете институции. Десетки съвместно проведени форуми, ежегоден конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвентите, завършващи своето следване в университета и много друга разнообразна дейност.

Поздравление от името на министъра на земеделието Явор Гечев поднесе и заместник-министърът на земеделието г-н Георги Събев.

В обръщението си към участниците г-н Събев заяви, че политиките в агрохранителния сектор трябва да се определят заедно от държавата, бизнеса и потребителите. Той изтъкна, че съвременният агрохранителен сектор е мултидисциплинарен и изиска мултидисциплинарни действия. Зам.-министър Събев поставил интересно начало на форума.

Доброто начало бе последвано от повече от 25 презентации на интересни и актуални теми, изнесени от представители на Министерство на земеделието, Българската агенция по безопасност на храните, Университет по хранителни технологии, Институт по консервиране и качество на храните, Сдружение "За достъпна и качествена храна", отдел „Храни и хранене“ на НЦОЗА, Институт по консервиране и качество на храните, Аграрен университет - гр. Пловдив, сдружение "Аквапоникс България", катедра "Превантивна медицина", Медицински университет - София и много др.

Поредният форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

на стр. 4



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

Петнадесети национален бизнес форум „Храните - вкус, качество или реалност“

На 06 юни 2023 г. в София Съюзът по хранителна промишленост проведе Петнадесети национален бизнес форум под наслов „Храните - вкус, качество или реалност“.

Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложени в програмата на форума и участие на лектори, водещи специалисти в съответните области на хранителния бранш.

Форумът бе открит от председателя на Съюза по хранителна промишленост и ветеринарен лекар д-р Светла Чамова.

В своето експозе д-р Чамова посочи, „че не случайно СХП съществува повече от 56 години и в някаква степен е огледало на икономическия живот, доказал се в традициите, но е и иноватор в бъдещето.“

Основен фокус на бизнес форума бяха: потенциалът на протеините от насекоми за производство на фуражи за животните, осигуряване на устойчива продоволствена сигурност и новите форми на хранителни системи.

Относно спецификите на новата регуляторна рамка на Европейския съюз д-р Димитър Димитров от дирекция „Политики по агрохранителната верига“ при Министерство на земеделието говори за регулациите на Европейския съюз в практически аспект.

Д-р Яни Кихая от Румъния, професионалист в областта на фуражите и храненето на животните, председател на Румънската асоциация на производителите на фуражи изнесе интересна и полезна лекция.

С много плавен преход Елена Цветанова - председателят на Съюза на производителите на комбинирани фуражи в България, описа алтернативните източници на протеини във фуражния сектор.

Доц. Десислава Вангелова от Университета по хранителни технологии, Пловдив с точност и яснота обясни възможностите за приложение и основните опасения на експертите и потребителите по отношение на алтернативните протеини от на-

секоми.

Председателят на Съюза на птицевъдите в България Ивайло Гълъбов обстойно представи протеина от птичи продукти като такъв без разумна алтернатива.

Инж. техн. Катерина Peeva, която е успешно реализиран биотехнолог конкретизира пет ефективни решения за качествен контрол на храните.

Обичаното лице и авторитетен лектор, специалистът по хранене и диететика, носител на награда „Златна Панацея“ на Медицински университет, София проф. д-р Донка Байкова представите своите доводи „За и против влагането на продукти от насекоми в храни за човека“!

Изпълнителният директор на Асоциацията на свиневъдите в България Димитър Михайлов говори за бъдещето на ларвите на насекомите като източник на протеин за храна на прасета.

Становището на насекомовъдния сектор беше представено от Анатолий Ценов, който е един от най-опитните насекомовъди у нас и съпредседател на Асоциацията на производителите и преработвателите на насекоми в България.

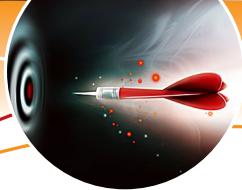
Интересите на потребителите към новите храни обобщи д-р Богомил Николов, изпълнителен директор от близо 25 г. на Българска национална асоциация „Активни потребители“.

Д-р Андрей Велчев - председателят на УС на Сдружение за достъпна и качествена храна, даде разяснения по въпроса „Как се гарантира качеството на българските храни“.

Накрая модераторът на бизнес форума д-р Милена Кръстанова направи обобщение на срещата и оформи изводите на лекторите.

Петнадесетият бизнес форум събра над 120 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми. Експерти обсъждаха потенциала на протеините от насекоми за производство на фуражи за животни.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусии!



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

Шестнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за XVI път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 21 октомври в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория "Хоризонт" бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията.

Тематичните направления на конференцията бяха:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и хани с традиционно специфичен характер.
- Хранителните добавки и добавки в хани - нови законодателни изисквания
- Иновации в опаковките на ханите
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти.
- Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

В научната конференция взеха участие над 160 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университет по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техническите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бур-



гуджиева, Главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодаря на ръководството на университета в лицето на проф. Пламен Моллов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

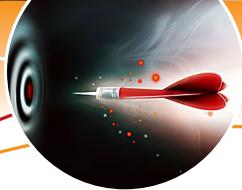
След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Моллов, ректор на УХТ като домакин.

„Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите, а Университетът по хранителни технологии е една от стоте иновационни точки на Европейския съюз.“

С тези думи ректорът на УХТ проф. Пламен Моллов откри 16-та Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“. Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дадат възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Ректорът удостои Съюза по хранителна промишленост с плакет „70 години УХТ“ по повод годишнината, която се чества през 2023-а. Той бе връчен на инж. Соня Бургуджиева, Главен се-

на стр. 6



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

от стр. 5

кетар на Съюза. Съюзът е дългогодишен организатор на младежките конференции, на които университетът е домакин.

Модераторът на сутрешната сесия доц. Десислава Вангелова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Актуална ситуация и бъдещи възможности“. Тя бе направена от Иванка Статкова от Дирекция „Политики по аgroхранителната ветрига“.

„Ителектуалната собственост - начин на употреба“ представи д-р инж. Марио Христов, председател на Съюза на изобретателите в България.

Следващите презентации бяха направени от представители на БАБХ, МЗХ, бизнеса и преподаватели от УХТ - Пловдив, Институт по криобио-



логия и хранителни технологии и Институт по земеделие, Кюстендил. Те запознаха участниците с новите законодателни изисквания при влагане на хранителните добавки и с възможностите за приложение на отпадъчни продукти и храни.

Във втората част, с модератор инж. Блага Генева, докторанти и студенти на УХТ - Пловдив представиха своите разработки в две тематични направления: „Хранителна наука и технология“ и „Кетъринг, туризъм, икономика“.

Участници във форума бяха и ученици от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника в Пловдив, които правиха опити на живо.

С огромно желание докторанти и студенти от Университета по хранителни технологии представиха своите най-нови продукти и технологии в областта на храните, общественото хранене и туризма, обединени в над двадесет и пет презентации на живо и около 20 постерни доклада.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи.

Благодарим специално на ръководството и персонала на Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, в лицето на ректора проф. Пламен Моллов, зам.ректора доц. Христо Спасов, доц. Десислава Вангелова, доц. Милкова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

Заслужен празник на хранително-вкусовия бранш в България

Отново чествахме официално традиционния Деня на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала „Европа“ на Парк хотел „Москва“ се оказа тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от поредната, XX Юбилейна научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“.

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост

уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на празника бяха: министърът на земеделието и храните Кирил Вътев; председателят на УС на ФНТС проф. Иван Ячев; представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища.

Между официалните гости бяха председатели и изпълнителни директори на браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла

на стр. 7



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

от стр. 6

Чамова. С топли думи д-р ЧАМОВА приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България.

Уважаеми колеги,

Искам най-сърдечно да благодаря на Вас и на Вашите екипи за доброто сътрудничество. Изминалата година беше време, в което дълбоко вярвам, контактите ни бяха ползотворни и взаимно полезни, а през изминалите 58-години стои трудът на много хора и ние нямаме право да проиграем с лека ръка това, което сме постигнали досега. „Какво бъдеще ни очаква? Какво бъдеще си избираме? Към какво бъдеще се стремим?“

Всеки от нас има роля за утрешния ден. Отговорите на тези въпроси на всеки един от нас могат да ни напътстват да стимулираме необходимите промени в начина, по който управляваме, регулираме, произвеждаме, контролираме, разпространяваме и консумираме храната си.“

ЧЕСТИТ ПРАЗНИК!

СХП действително е една доказала се организация, с традиции, но за да е полезна има нужда и от иноватори. „ДОКАЗАНИ В ТРАДИЦИИТЕ, ИНОВАТОРИ В БЪДЕЩЕТО.“

След това д-р Светла Чамова даде думата за приветствие на министъра на земеделието и храните Кирил Вътев, който поздрави участниците. Министър Вътев говори за посоките в дейността на министерството, за да може България да стане водещ европейски пазарен лидер за биохрани.

След приветствието от министър Вътев д-р Чамова даде думата на проф. Иван Ячев - председател на УС на ФНТС за приветствие.

Поздравителни адреси бяха прочетени от името на председателя на УС на Българска стопанска камара Добри Митрев, от председателя на Българската търговско-промишлена палата Цветан Симеонов.

Поздравителен адрес бе прочетен и от името на ректора на Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив, проф. Пламен Моллов.

Бяха получени и много други поздравителни адреси от организации и ведомства, в които участниците във форума и организаторите в лицето на Съюза по хранителна промишленост бяха поздравени най-сърдечно и с благодарност към работите в хранителната индустрия.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост,

министър Вътев връчи наградите от станияция вече традиционен - Шестнадесети национален конкурс „Хранително-вкусовата промишленост в България- нови продукти и технологии 2023 г.“ Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медиите и преса, на Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

В конкурса бяха отличени 18 фирми с Диплом за нов фирмрен продукт 2023 в категория „Краен продукт“.

Поздравителни адреси за Празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Празникът продължи с провеждането на XX Юбилейна научно-практическа конференция с международно участие на тема: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“. Настоящето и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена:

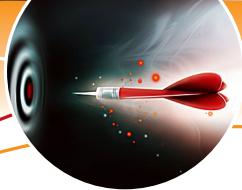
БЕЛЛА България, РВС-Русе-София, „ТЮФ Рейнланд България“ ЕООД, „Елиаз-Добреви и сие“, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД, Дюсена ООД, FPI, Ивтони Шопов ЕООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС България, Милмекс ООД, „ЕООД, Елби Булгарикум, Биоком Трендафилов и много други фирми и организации.

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел „Москва“. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника на хранителната промишленост.

Дълго ще се говори за този Празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост - повече от половин век!

Поклон и благодарност към всички вас!!!

на стр. 8



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

Курс за опаковки

В изпълнение на годишния план за обучения, организирани от Съюза по хранителна промишленост в средата на м. октомври бе проведен национален двудневен научно-практически курс за одитори, контролни органи и фирми "Опаковане на храни" в национален Дом на техниката гр. София.

Курсът бе предназначен за одитори и контролни органи, които се занимават с проблемите и

контрола на всички видове опаковки и опаковъчни материали, предназначени за контакт с храни. Присъстваха и ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните.

С огромен интерес участниците слушаха презентациите на д-р инж. Александър Петров и инж. Майя Стойчева от ИЦ АЛМИТЕСТ.

Отново курс по сензорен анализ

В продължение на серията от курсове, заложени в Програмата на Съюза по хранителна промишленост за 2023 г., отново през месец юни се проведе Национален двудневен научно-практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Обучението се проведе на два модула - теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на инж. Кристина Петева.

На участниците в курса бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.



**МИГОВЕ
от отчетното
събрание
на СХП**



Отчетно събрание на СХП при ФНТС



Вкусотиите на Северозапада

С голям успех премина първото издание на кулинарния конкурс „Вкусотиите на Северозапада“, организиран по идея на Лучия Лилова - председател на секцията по хранително-вкусова промишленост към НТС - Монтана и подкрепено от Съюза по хранителна промишленост София.

Наградите на победителите връчи Иван Мартинов - председател на УС на НТС - Монтана, който подчертава, че освен отличните резултати в експорта

на монтанските фирми, градът се нуждае от подобни събития, които да пазят традициите, но и да обогатяват културния живот на града, за да може той да стане привлекателно място за младите хора.

Журито с председател инж. Соня Бургуджиева главен секретар на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС - София, бе изключително затруднено от голямото кулинарно майсторство на всички участници.

Пътуващи семинари

През миналата 2023 г. Съюзът по хранителна промишленост успя да организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина, които през миналите години се радваха на голям успех.

Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова ни се иска пак да можем да ги осъществяваме успешно.

В края на м. ноември бе организирано деветдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до САЩ - Лос Анджелис, Хавай и Сан Франциско.

В началото на м. март бе организирано четиринадесетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Мексико и Куба. Така мечтаните Мексико и Куба за много туристи и тяхната уникална природа за нас е вече реалност.

В началото на м. май бе организиран осемдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост на о-в Кипър. Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне на енергийната стойност на храните. Интересните

презентации на проф. Йордан Гогов, който за съжаление вече не е сред нас, предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми.

В края на м. септември бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост в Гърция, на Олимпийска ривиера.

За пореден път, от 7 до 11 октомври Съюзът по хранителна промишленост организира посещение на световното изложение АНУГА за фирми от България, като група над 50 човека посетиха град Кюлн и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение. С активната подкрепа на представителството на Ануга в България, ни беше предоставена възможност за безплатен вход в изложението, за което сме безкрайно благодарни на г-н Илия Тодоров. Anuga 2023 надхвърли всички очаквания и подчертава позицията си на номер едно като световен търговски панаир за хrани и напитки. Гл. секретар инж. Соня Бургуджиева проведе редица срещи с чужди производители на хrани и напитки и с организации, сродни на СХП.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 7 500 человека.

на стр. 10



Отчетно събрание на СХП при ФНТС

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим: инж. Майя Стойчева, Атанас Урджанов, Надежда

Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които въпреки своята изключителна заетост в приската си дейност, винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

Проведени курсове и обучения

Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната.

Проведени курсове през 2023 г.:

“Техник - технолог в хранително вкусовата промишленост” по следните специалности:

“Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” 3-та степен - 11 человека,

„Производство и преработка на мляко и млечни продукти „З-та степен - 10 человека.

„Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“ - 3 кв. степен - 12 человека.

“Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“ З-та степен - 8 человека,

“Производство на месо, месни продукти и риба“ З-та степен - 16 человека.

„Производство на растителни масла, масло-продукти и етерични масла“, З степен - 3 человека.

„Лаборант в ХВП“ З степен, 5 человека

„Работник в животновъдство“ част от професия, Специалност „Пчеларство“ - I кв. ст -12 человека.

Едно от обучението за професионална квалификация беше проведено в гр. Добрич

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия “Работник в животновъдството”, специалност “Пчеларство”. Над 12 человека получиха Удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

През 2023 година бяха обучени около 80 человека по различни специалности, включени в Лицензицата на Съюза.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да се обучите чрез Бюрата по труда с ваучерите, които се отпускат в момента на заети лица, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас.

Работа с научни и учебни звена

В своята работа Съюзът винаги се е стремял да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направлението ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - Пловдив, Тракийски университет - Ст. Загора, Селскостопанска академия, Института по криобиология и хранителни технологии - София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните - Пловдив, БАН и др. Съвместно с УХТ, СХП продължи провеж-

дането на ежегодния КОНКУРС за абсолвентите на Университет по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна работа (Дипломен проект) през учебната година.

През тази година все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена.

Продължаваме традицията за провеждане на конкурс за най-висок успех сред завършилите абитуриенти от Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии.

Издателска дейност на СХП

В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе по-нататъшното разширяване на издателската работа, която включваше:

1. Издаване редовно на Бюлетин на СХП с актуална информация
2. Издаване на каталоги, брошури и др.

Това беше накратко дейността на СХП през отчетния период. Благодарим на членовете на УС

на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъл “Хранителната промишленост”.

**Инж. Соня Бургуджиева,
Гл. секретар на СХП**



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Преди летните отпуски, Съюзът по хранителна промишленост проведе няколко семинара и обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2024 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе в средата на м. юни отново Национален тридневен научно - практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните”

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-н Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стан-



дарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР система. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на те-



на стр. 12



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 11

зи курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

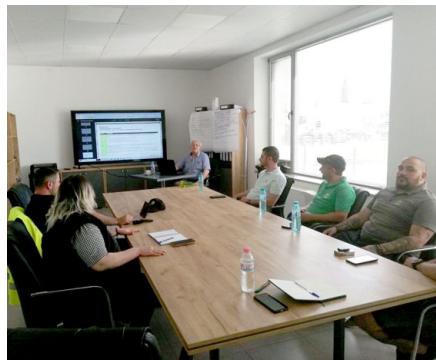
В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владеене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

През месец юни стартира и поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – инж. Борка Божилова, инж. Блага Генева и др.

Практическите упражнения се провеждаха в работните зали на фирма “Иван Рибарски” - гр. София, за което най-сърдечно им благодарим.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м.декември 2024 г. предстоят държавните изпити по теория и практика по двете специалности. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.



През месец юни по искане на работодатели беше проведен Национален двудневен научно-практически курсове в гр. Дулово на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми, а именно: IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8 - МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8 BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 9 / ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 9

В продължение на два дни в гр. Дулово участниците отново с голям интерес слушаха лекции на инж. Кирил Нинчев, като вземаха активно участие в практическите упражнения.

Отлично владеещ материал, инж. Нинчев отдели голямо вни-

мание на темите за стандартите IFS и BRC, за което безкрайно му благодарим.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни“ търговски марки (private labels) или марки на търговски вериги. Този стандарт е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата.

IFS се поддържа от немските и френските вериги – Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др.

IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

Големите търговски вериги в страната искат допълнителна сигурност, че не продават опасни хани. Затова от началото на 2009 г. всички техните доставчици трябва да имат въведен стандарт за безопасност IFS Food. Въвеждането на стандарта е доказателство за по-добър вътрешен ред във фирмата и за наличие на системен контрол върху процеси-

на стр. 13



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ



от сmp. 12

те, които са свързани с качеството и безопасността на храните.

Изискванията на IFS интегрират изисквания от НАССР, ISO 9001 и други специфични процедури и се оценяват чрез фиксирана схема от проверки на отделни компоненти от системата за управление.

Стандартът поставя строги правила по отношение на провеждане, оценяване и докладване на резултатите от одита. В стандарта са регламентирани и изисквания към сертифициращите органи и одиторите.

Всяка организация, произвеждаща под търговската марка на големите вериги подлежи на одит за съответствие с IFS. Стандартът дава възможност за степенуване на фирмите, покрили минимални изисквания да бъдат определени в базово ниво – покриващи 75% от изискванията и



фирми от високо ниво, които покриват 95% от изискванията. Тези оценки стимулират фирмите, желаещи да покажат „най-добра практика“ в бранша. Докладите и получените резултати от одитите са достъпни и могат да се видят на одиторския портал на IFS.

Сертификацията по IFS е потвърждение за компетентността и добрия имидж на компанията, помага на производителите, притежателите на търговски марки и съответно на търговските вериги да отговорят на всички изисквания на законодателството и разбира се е гаранция за безопасността на здравето на потребителите.

BRC стандартите са пакет от четири водещи в индустрията Технически норми:

- ❖ Global Standard for Food Safety (за безопасност на храните)
- ❖ Global Standard for Consumer Products (за потребителските стоки)



❖ Global Standard for Packaging and Packaging Materials (за опаковането и материалите за опаковки)

❖ Global Standard for Storage and Distribution (за съхранението и дистрибуцията)

Сертифициране по BRC стандарт, чрез одит от трета независима страна дава увереност у клиентите и производителите за способността и компетентността на доставчиците и намалява необходимостта от това търговци те и производителите да извършват свои собствени проверки, което води до намаляване на разходите за всички.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.



СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и др. форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.



Националният съвет по храните обсъди проекти на нормативни актове, свързани с производството, преработката и дистрибуцията на хrани

Националният съвет по храните обсъди проекти на нормативни актове, свързани с производството, преработката и дистрибуцията на хrани в Министерството на земеделието и храните.

В заседанието участваха министърът на земеделието и храните д-р Георги Тахов, заместник-министърът на земеделието и храните доц. Деян Стратев, заместник-министърът на труда и социалната политика Наталия Ефремова, заместник-министърът на икономиката и индустрията Николай Павлов, представители на институции и контролни органи, отговорни за политиката в областта на храните, изследователи от академичните среди, браншови асоциации на производители и преработватели на храны и неправителствени организации.

Дирекция „Политики по аграрохранилната верига“ на МЗХ представи законодателните инициативи и новопубликуваните нормативни актове в областта на храните, както и законодателните инициативи на Европейската комисия.

По време на дискусия за българските стандарти (БДС) при храните, създадени преди членството на България в Европейския съюз, експерти информираха, че същите не са актуализирани съгласно изискванията на европейското законодателство в областта на храните. Участниците се обединиха, че има нужда от тяхното осъвременяване. България трябва да ак-



туализира законодателството си в съответствие с европейските регламенти, като в същото време е необходимо да се осигури плавен преход и адаптационен период, заяви министър Георги Тахов. „Инициативата на МЗХ ще е полезна както за индустрията, така и за официалния контрол“, заяви председателят на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България Жана Величкова.

Друга тема на заседанието беше изпълнението на мерките от Плана за действие към Националната програма за предотвратяване и намаляване на загубата на храны (2021 г. - 2026 г.) и подготовката на Ръководство за преразпределение на излишъка от годни за консумация храны на нуждаещи се лица, както и възможностите за

увеличаване на дейностите по хранително банкиране.

Изпълнителният директор на Българска хранителна банка Цанка Миланова съобщи, че предстои съвместна инициатива с Българската агенция по безопасност на храните, като предстои да бъдат организирани семинари, на които бизнесът ще бъде запознат с условията за даряване на храна.

Предстои за обществено обсъждане да бъде публикувано изменение на Наредба № 12 от 23 август 2023 г. за условията и реда за употреба на продукти за растителна защита, съобщиха експертите на Министерство на земеделието и храните.

Източник:
Министерство на
земеделието
и храните



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Покана за национален двудневен научно-практически курс
11, 12 и 13 септември 2024 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22000-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. МЕТРО и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирмии и предприятия, които произвеждат и продават хани и напитки, складове за хани, специалисти от вериги хотели и ресторантни, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение**.

Заявка за участие се изпраща до **04.09.2024 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **320 лв. без ДДС, 384 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на 11.09.2024 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирмa, произвеждаща хани във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

Лектор: Надежда Василева – сенър одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 ден занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел.: 02 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg





Два университета планират нови учебни програми за подготовка на кадри за ХВП във Велико Търново

Два пловдивски университета с филиали във Велико Търново – Висшето училище по агробизнес и развитие на регионите (ВУАРР) и Университетът по хранителни технологии (УХТ), договориха сътрудничество с община Велико Търново и бизнеса в града и региона за подготовката на кадри, необходими на местната лека промишленост и туризма.

Целта е в обозримо бъдеще във филиала на Висшето училище по агробизнес и развитие на регионите във Велико Търново да бъдат разкрити учебна програма и специалности за обучение на висококвалифицирани кадри – технологии, лаборанти, микробиолози, техники, оператори на автоматизирана техника и др., за нуждите на хранително-вкусовата индустрия, на млечната и месната промишленост.

Чрез Общинския кариерен център, работещ в подкрепа на училищата във Велико Търново, новите специалности и възможности за обучение ще бъдат



представяни в средното образование в града.

Инициативата бе обсъдена на работна среща на кмета на Велико Търново Даниел Панов с представители на близо 20 компании, президента на Висшето училище по агробизнес и развитие на регионите доц. д-р Светла Димитрова, ректора на ВУАРР доц. д-р Екатерина Арабска и ръководството на филиала във Велико Търново, де-

кана на Стопанския факултет на Университета по хранителни технологии – Пловдив проф. д-р инж. Валентина Николова-Алексиева, ръководството на Професионалната гимназия по туризъм “Д-р Васил Берон”, учители и ученици. Коментирани бяха възможности за развитие на дуално обучение, както и възможността студенти да се обучават в базите на местните компании.



СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.